

【研究職員紹介】

辻 篤史

作成日：令和6年4月1日

一言：醸しの理を解明し、癒しの食品を作る。発酵食品のブランド化と応用を支援します。

■所属・職名

化学食品部・専門研究員
食品加工技術研究室

■専門分野

発酵食品 食品衛生

■現在の担当分野

地域伝統発酵食品の微生物学的・化学的研究
麹菌、乳酸菌を用いた新しい発酵食品開発
食品の栄養・機能性成分分析、衛生管理支援、賞味期限設定

■主な研究テーマ

「麹、乳酸発酵食品の機能性探索」
「麹菌発酵により栄養性・機能性を高めた県産食材の開発」
「石川県産伝統発酵食品より分離した乳酸菌を用いた新規食品の開発」

■主な共同研究の実績

「多種乳酸菌による米の発酵特性理解と自然発酵食品における乳酸菌優勢化要因の解明」(科研費)
「米を原料としたヘルスケア食品・スポーツ用途食品の開発」(企業共同研究)
「かぶら寿しの栄養成分・機能性成分評価によるブランド化支援」(業界共同研究)
「地域伝統発酵食品に学ぶ先進的発酵システムの構築と新規高機能食品の開発」(文部科学省 都市エリア産学官連携促進事業)

■詳細情報

[J-GLOBAL 研究者情報へリンク](#)

